

# FRADINHO TROPEIRO

## INGREDIENTES

500 g de feijão fradinho  
2 linguiças defumadas sem pele em cubos  
2 paio contados em rodela  
200 g de bacon ou toucinho  
1/2 envelope de tempero para feijão (sazón)  
1 envelope de tempero para carne (sazón)  
1 tablete de caldo de feijoada (knorr)  
1 1/2 cebola grande cortada em rodela grossas  
2 dentes de alho amassado ou cortados em tiras  
2 colheres de sopa de azeite extra virgem  
3 colheres de sopa de manteiga  
farofa temperada tradicional (gabi)  
tempero baiano, coentro e cebolinha a gosto  
água o suficiente para cozinhar o feijão e sobrar 2 copos na panela  
ovos de codorna cozidos e cortados ao meio para decorar

## MODO DE PREPARO

Escolha o feijão e deixe-o de molho na água de um dia para o outro.

Cozinhar na panela de pressão com o tablete de caldo para feijoada (Knorr) e o paio, depois de pronto reserve.

Em uma panela média (tipo caçarola) coloque a manteiga e a cebola para fritar até a cebola ficar 'al dente', reserve em outro recipiente.

Na mesma panela coloque o bacon ou toucinho para fritar e a linguiça até ficarem crocantes (bem fritinho), reserve junto com a cebola.

Ainda na mesma panela coloque o tempero baiano, o alho e frite rapidinho.

Junte a cebola, o bacon ou toucinho, a linguiça, os envelopes de tempero (Sazón), o azeite e mexa até ficarem bem misturados.

Coloque uma concha do caldo do feijão e agora acrescente todo feijão sem o caldo.

Mexa e coloque um copo (250 ml) do caldo do feijão.

Agora acrescente o coentro e a cebolinha picados.

Mexa novamente e acrescente a farofa até ficar do seu gosto.

Para quem prefere mais úmido acrescente mais um copo (250 ml) do caldo do feijão por cima.

Decore com os ovos de codorna.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37169-fradinho-tropeiro.html>